



CLOS FLORIDÈNE

GRAND VIN DE GRAVES

Millésime : 2018

Historique

Clos Floridène, est aujourd'hui un vignoble de 40 ha, dans l'appellation Graves ; majoritairement situé sur le plateau calcaire de Pujols sur Ciron, près de Barsac, il possède aussi quelques parcelles sur les terrasses caillouteuses d'Illats. Son nom évoque les prénoms de ses fondateurs : Denis et Florence Dubourdieu. A ses débuts, en 1982, Clos Floridène est un petit enclos comportant 2 hectares de vieilles vignes blanches de Sémillon et Muscadelle, une maison de vigneron, un ancien chai et 2 hectares de friches plantées dès leur acquisition en Cabernet Sauvignon. Progressivement, par achats successifs de parcelles voisines, se constitue le vignoble actuel. En 1991, Clos Floridène s'agrandit significativement par rattachement du Château Montalivet, vignoble de 13 hectares, contigu pour l'essentiel à Floridène.

Les vins du Clos Floridène ont d'abord été élaborés dans les chais du Château Reynon. En 2004, débute la première tranche de la construction du chai de Floridène. Ces nouvelles installations permettent de vinifier le Clos Floridène rouge à partir du millésime 2005.

En 2016 commence la deuxième tranche des travaux avec pour objectif la création des installations de vinification et d'élevage des vins blancs (jusqu'à vinifiés au Château Reynon). Aussi, la maison de vigneron historique de la propriété est rénovée et transformée en maison d'hôtes, avec une salle de réception attenante permettant au Clos Floridène d'organiser des événements et de se lancer dans l'œnotourisme.

Les travaux se terminent en 2018, il aura donc fallu 36 ans de travail pour constituer le Clos Floridène comme une entité viticole indépendante et mondialement reconnue.

Le vin

Le Clos Floridène produit un vin blanc sec et un vin rouge d'appellation Graves. Depuis 2004, est également produit le rosé de Floridène d'un grand éclat aromatique.

Issus de jeunes vignes, les seconds vins (blanc et rouge) du Clos Floridène sont commercialisés sous le nom de Drapeaux de Floridène.

Le vignoble

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Sol : argilo-calcaire pour le vignoble blanc, argilo-calcaire et Graves pour le vignoble rouge.
Surface : 41 hectares
Encépagement : Sémillon 32 %, Sauvignon 28 %, Merlot 8 %, Cabernet 31 %, Muscadelle 1 %
Age Moyen du Vignoble : 35 ans

Élaboration

Les vins blancs : fermentation et élevage en barriques et cuves bois.
Durée d'élevage : 9 mois.
Les vins rouges : vinification en cuves inox, extraction douce par pigeage.
Elevage de 12 mois en barriques.

Assemblage

70 % Cabernet- Sauvignon - 30 % Merlot

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Streamlined and fresh in feel, offering a polished beam of cherry and red currant notes laced with subtle tobacco and mineral hints, sleek finish.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 90-93

byklum@bwineart.com

Ruby. Blueberries, some minerals, elegant violets touch, some vanilla and spices. Fresh acidity, ripe tannins, anise, blueberries, spices, minerals, detailed, elegantly balanced, long.

byklum@bwineart.com

Note : 90-91

Dark purple red with violet hue and black core. Opulent nose with elegant character, fine fruit, blackberries and mulberries. Discreet spiciness in the background. On the palate well structured with ripe tannins and good length, sweet berries in the aftertaste.

Note : 89

WINE DOCTOR

A blend of 70 % Cabernet Sauvignon and 30 % Merlot, this begins with a rather inverted nose, with a little note of tobacco and red cherry fruit. There follows a

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

rather supple, polished and silky style to the palate, with a plump and plush feel to it, carrying flavours of macerated red cherries, cinnamon and tobacco, all resting upon a structure built of peppery tannin, tightly knit together as per the vintage with a bright and pure profile, backed up by a fresh acidity. This is a charming result with some nice complexities.

WINE DOCTOR

Note : 90-92/100

WINE ADVOCATE

The 2018 Clos Floridène is deep garnet-purple colored with a nose of bright black and red fruits, cassis, meats and woodsmoke. The medium to full-bodied palate is chewy with a savory finish.

WINE ADVOCATE

Note : 87-89

WWW.JANCISROBINSON.COM

Clos Floridène 2018 Graves Barrel sample. Dark core and purple rim. Lifted and a little cedary, not leafy but slightly less ripe than most in its fruit spectrum but that aroma suggests freshness. Dark, spicy and inviting. On the palate, this is a model of restraint, the tannins dry and fine-boned. It's not as luscious as some but all in balance and fresh on the gently chalky finish. Shines, even if not a blockbuster.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 16.5

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —